



céréales *d'hier & d'aujourd'hui* produits & paysages du Luberon

Les céréales occupent de vastes surfaces et sont garantes d'un équilibre économique pour beaucoup d'exploitations.

Blé dur

Le blé dur est la céréale majoritaire sur le territoire du Parc. Elle est bien adaptée au climat méditerranéen et est principalement utilisée pour les pâtes alimentaires. Son expansion est favorisée par des prix attractifs sur le marché agricole mondial et le système des primes européennes. Le Vaucluse et les Alpes de Haute-Provence produisent près de 120 000 tonnes par an. Plus de 8 000 ha sont cultivés sur le territoire du parc.

IGP « Petit épeautre de Haute-Provence »

Véritable ancêtre des céréales modernes, la renommée du petit épeautre monte aujourd'hui en puissance grâce à ses valeurs nutritionnelles supérieures à celle des autres céréales. Une cinquantaine de producteurs répartis sur le Vaucluse, les Alpes de Haute-Provence, la Drôme et les Hautes-Alpes produisent près de 150 tonnes sur presque 200 ha.

Blé meunier d'Apt

Des textes vauclusiens de 1808 citent le blé meunier comme un produit de haute qualité. En 1985, des techniciens du Parc naturel régional du Luberon retrouvent des semences de « blé meunier d'Apt » chez un agriculteur retraité de Buoux (84). Une vraie filière est actuellement en place avec 12 boulangers, une dizaine d'agriculteurs et un minotier du territoire. La marque Parc garantit un pain à la farine de blé meunier d'Apt.

Région



Provence-Alpes-Côte d'Azur



Parc
naturel
régional
du Luberon



UNE AUTRE VIE S'INVENTE ICI